

Casa de Vinos & Delicatessen

GORKI, 

- MÁLAGA - 1992 -

Chacinas

	1/2	RACIÓN
Jamón ibérico de bellota 5 Jotas	14,50€	24,00€
Lomito de presa ibérica de bellota	7,50€	12,50€
Chorizo de León picante	4,50€	6,50€
Salchichón de Vic	8,50€	10,50€
Mortadela de Bologna	6,00€	8,50€
Sobrasada de cerdo negro de Mallorca		6,50€
Morcilla ibérica cordobesa	3,50€	5,50€
Tabla de embutidos		14,00€

Quesos artesanos

	1/2	RACIÓN
Manchego	7,00€	12,00€
Leche cruda de oveja, curación de 14 meses, DOP Queso Manchego		
Cabra curado en afrecho	7,80€	13,50€
Leche pasteurizada A. G. Montes de Málaga, untado en AOVE y recubierto de afrecho		
Torta Pascualete "La Retorta"		16,50€
Leche cruda de oveja, curación 60 días, cremoso, DOP Extremadura		
Montenebro Cabra	7,50€	13,50€
Leche de cabra pasteurizada, semi-curado, enmohecido, cremoso de sabor suave, DOP Castilla y León		
Camembert Normandía	4,80€	7,50€
Leche cruda de vaca, tierno, cremoso, DOP France Orue		
Fourme au cassis	7,50€	12,50€
Leche de vaca pasteurizada, curación de 70 días, pasta estilo roquefort con licor Cassis, DOP France Vosgue		
Comte madurado 10 meses / 13 meses	7,50€	13,50€
Leche cruda de vaca, curación de 13 meses, pasta dura, DOP France Doubs		
Pecorino con trufa IL FORTETO	9,00€	15,50€
Leche pasteurizada de oveja, preparado trufa blanca, curación 150 días, pasta dura, Muggelaw Valley Italia		
Tabla de quesos		15,80€
Nuestra selección especial de 4 quesos		

Tapeo para compartir

	1/2	RACIÓN
Gilda de anchoa (ud) guindilla, aceituna y AOVE		1,80€
Regañá de sardina ahumada (ud) con porra antequerana y nieve de queso rondeño		5,90€
Pincho de tortilla de patatas en AOVE con cebolla		2,60€
Ensaladilla rusa con melva canutera	5,50€	9,50€
Porra antequerana con jamón ibérico		6,50€
Láminas de pulpo con ralladura de tomate y AOVE		14,50€
Lomo de atún en manteca con tostas crujientes	5,50€	9,50€
Tartar de salchichón de Málaga con pepinillos, alcaparras y mostaza de Dijon	5,00€	9,50€
Paté de perdiz y AOVE Koroneiki infusionado en vainilla		9,50€
Morcilla de arroz frita con salsa de piquillo y kimchi	4,00€	8,00€
Croquetas cocido, boletus, chorizo y chipirón 4/8 (a elegir)	5,00€	10,00€
Brochetas (2 ud)		
magret de pato, pera y ajo negro		5,50€
pulpo, patatas y mojo picón		6,00€

Una de clásicos...

Delicatessen

Tartar de vieira, alga y caviar de erizo	7,50€
Anchoas Extras 00 con mantequilla ECHIRE (6ud)	14,50€
Salmón nature, alga wakame y cítricos	15,50€
Foie gras de Jules curado en sal	15,50€
Alcachofas y foie con mollejas de pato	14,50€
Fabada asturiana (consejo regulador Asturias)	11,50€
Lasagna de carne tradicional	11,50€

Creppes

Cangrejo en salsa rosa, lechuga romana y aguacate	4,50€
Pollo con mayonesa de curry y manzana verde	4,50€

Mini-sandwich

Espárragos y mayonesa	2,50€
Pollo, tomate natural y queso	3,00€

Blinis (2ud)

Salmón ahumado y salsa de piparras	5,50€
Caviar de moluga, queso cremette y lima	5,00€

Tortas Inés Rosales

Foie de pato con mollejas	6,50€
Queso Brie, rúcula y trufa	5,75€

Latas Gourmet*

Mejillones en escabeche	7,50€
Lomo de sardina a la brasa Gueyumar	12,50€
Navajas a la brasa Gueyumar	16,50€
Ventresca de Bonito	12,50€
Hígado de bacalao	7,50€

*Todas nuestras latas irán acompañadas de tostas o chips de patata

...y los panes de Gorki

	MINI MOLLETE	BAGUETTE
Jamón ibérico de bellota 5 Jotas cortado a mano	7,00€	12,00€
Jamón ibérico tomate rallado y AOVE	3,90€	6,50€
Pollo de corral aguacate, queso brie y mostaza antigua	4,75€	8,50€
Salmón ahumado berros, crema de queso feta y salsa de yuzu	4,90€	8,90€
Pollo al curry con láminas de manzana verde	2,75€	4,80€
Melva canutera ralladura de tomate, piparras y AOVE	3,40€	6,00€
Preso ibérica de bellota aliñada crema de manchego y chutney de cebolla roja	5,25€	9,50€
New York pastrami, cebolla encurtida, lechuga romana, nuestra salsa de mostaza dulce	3,90€	7,50€
El clásico jamón york, lechuga, espárragos y mayonesa	2,75€	4,80€
Atún en manteca pimientos asados al comino	3,30€	5,90€
Camembert mortadela de Bologna con pesto de tomate seco y rúcula	3,40€	6,00€

De la huerta al plato

Burrata, tomate cherry, rúcula y pesto de tomate seco	12,50€
Tomate "del bueno", piparra, cebolleta y oliva Kalamata	9,50€
Ensalada de pollo crujiente con láminas de manchego, zanahoria morada y salsa de mostaza	10,50€
Ensalada templada de queso de cabra, espinacas, tomate seco y chips de plátano	8,75€
Milhojas de berenjena con tomate, mozzarella y albahaca	9,75€
Espárragos blancos XL confitados y braseados (2ud)	8,50€
Habitas baby con huevo poche y morcilla ibérica	10,50€
Canelones de ricotta y espinacas con salsa de tomate, albahaca y queso burrata	9,75€

Para terminar

Tacos de salmón con bime y crema de caviar de arenque	19,00€
Vieiras grillé con puré de coliflor, jamón crujiente y boletus	16,50€
Pimientos rellenos de bacalao en salsa piquillo	9,50€
Pulpo asado, parmentier de trufa y láminas de queso	18,50€
Presa ibérica de bellota con taboulé malagueño	18,50€
Magret de pato con ensalada de rúcula, nueces y granada	16,00€
Codillo asado, cremoso de patatas y mostaza con pak choi	14,00€
Medallones de solomillo de ternera con setas y jugo de tinto	17,00€
Hamburguesa de buey gallego con patatas fritas en AOVE	10,50€
Pan de cereales, lechuga, tomate, cebolla roja, y queso D.O Montes de Málaga	

Nuestra selección de vinos

EL COPEO RECOMENDADO PARA CADA PLATO

EL COPEO DE **GORKI** 

CARTA DE VINOS

El copeo recomendado para cada plato

POR COPA

UVA / D. O.

La Gitana (Manzanilla)	Lomito de presa ibérica de bellota	Palomino / Sanlúcar
Oloroso Don José (Manzanilla)	Queso Camembert de leche cruda	Pedro Ximenez / Jerez
Zuleta (Manzanilla)	Espárragos blancos XL confitados y braseados	Palomino / Sanlúcar
Tío Pepe (Manzanilla)	Ensaladilla rusa con melva canutera	Palomino / Jerez
NPU (Amontillado)	Queso Montenebro Cabra	Palomino / Jerez
Antakira (Vermut)	Mejillones en escabeche	Moscatel / Axarquía
Martínez Lacuesta (Vermut)	Gilda de anchoa con guindilla, aceituna y AOVE	Rioja
Juve&Camps Cinta Púrpura (Blanco)	Tartar de vieira, alga y caviar de erizo	Macabeo / Cava
Juvé & Camps (Rosé)	Salmón nature, alga wakame y cítricos	Macabeo / Cava
Henri Abelé Brut Traditionnel (Blanco)	Foie gras de Jules curado en sal	Chardonnay / Champagne
Marqués de Riscal (Rosado)	Regañá de sardina ahumada con porra antequerana y nieve de queso rondeño	Garnacha / Rioja
Borsao (Rosado)	Navajas a la brasa Gueyumar	Garnacha / Campo de Borja
Flor Floris (Blanco)	Paté de perdiz y AOVE Koroneiki infusionado en vainilla	Moscatel / Sierras de Málaga
José Pariente (Blanco)	Brocheta de pulpo, patatas y mojo picón	Verdejo / Rueda

El copeo recomendado para cada plato

POR COPA		UVA / D. O.
Confesionario Cepas Viejas (Blanco)	Anchoas Extras 00 con mantequilla ECHIRE	Tempranillo / Rioja
Viña Calera (Blanco)	Habitats baby con huevo poché y morcilla ibérica	Verdejo / Rueda
Vionta (Blanco)	Lomo de atún en manteca con tostas crujientes	Godello / Monterrei
Vega del Geva Cza (Tinto)	Codillo asado, cremoso de patatas y mostaza con pak choi	Cabernet / Sierras de Málaga
Arienzo Cza (Tinto)	Queso Comte madurado 10 meses / 13 meses	Tempranillo / Rioja
4 Elementos Tierra (Tinto)	Morcilla de arroz frita con salsa de piquillo y kimchi	Tempranillo / Rioja
López Cristóbal Roble (Tinto)	Brocheta de magret, pera y ajo negro	Merlot / Ribera del Duero
La Planta Roble (Tinto)	Bocafín de jamón ibérico de bellota y AOVE	Tempranillo / Ribera del Duero
Habla del Silencio (Tinto)	Alcachofas y foie con mollejas de pato	Tempranillo / Extremadura
López Cristóbal Roble (Tinto)	Torta Inés Rosales queso Brie, rúcula y trufa	Merlot / Ribera del Duero
Juan Gil 12 meses (Tinto)	Torta Pascualete "La Retorta". Oveja cremoso	Monastrel / Jumilla
Acontia (Tinto)	Medallones de solomillo de ternera con setas y jugo de tinto	Garnacha / Toro
P.X. Duquesa (Dulce)	Selección de postres	Pedro Ximenez / Jerez

El Copeo de...

GENEROSOS

Manzanilla La Gitana (grifo). Palomino fino	2,00€
Manzanilla "Zuleta". Palomino	2,25€
Fino Tío Pepe. Palomino fino	2,75€
Oloroso Don José. Palomino fino	3,50€
Amontillado NPU. Palomino fino	3,50€
P.X. Duquesa. Pedro Ximenez	3,75€

VERMOUTH

D.O Sierras de Málaga	Original Antakira. Moscatel	3,50€
D.O Rioja	Martínez Lacuesta	3,75€

CAVA

Juvé & Camps Cinta Púrpura. Macabeo-Parellada	3,50€
Juvé & Camps Rosé. Macabeo-Xarel·lo-Parellada	4,00€

CHAMPAGNE

Henri Abelé Brut Traditionnel. Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier	7,25€
---	-------

BLANCOS

D.O Sierras de Málaga	Flor de Floris. Moscatel seco	3,25€
D.O Rueda	Viña Calera. Verdejo-Sauvignon-Viura José Pariente. Verdejo	2,50€ 3,90€
D.O Monterrei	Vionta. Godello	3,55€
D.O Rioja	Confesionario Cepas Viejas. Tempranillo blanco-Malvasía	3,60€

ROSADOS

D.O Rioja	Marqués de Riscal. Garnacha-Viura-Malvasia-Garnacha Blanca	3,15€
D.O Campo de Borja	Borsao. Garnacha	2,80€

TINTOS

D.O Sierras de Málaga	Vega del Geva Cza. Cabernet-Sauvignon-Syrah-Merlot	3,20€
D.O Rioja	4 Elementos Tierra. Tempranillo. 6 meses en barrica Arienzo Cza. Tempranillo-Graciano-Mazuelo	2,90€ 3,00€
D.O Ribera del Duero	López Cristóbal Roble. Merlot-Tinta del País La Planta Roble. Tempranillo	3,25€ 3,60€
D.O Jumilla	Juan Gil 12 meses. Monastrel	4,30€
D.O Toro	Acontia. 6 meses barrica Roble. Tinta de Toro-Garnacha	4,10€
D.O Extremadura	Habla del Silencio. Tempranillo-Cabernet-Syrah	4,80€

Carta de vinos

GENEROSOS

Manzanilla La Gitana (grifo). Palomino fino	Copa	2,00€
Manzanilla "Zuleta". Palomino	3/4	12,75€
Fino Tío Pepe. Palomino fino	3/4	15,50€
Oloroso Don José. Palomino fino	3/4	23,50€
Amontillado NPU. Palomino fino	3/4	23,50€
P.X. Duquesa. Pedro Ximenez	3/4	25,50€

VERMOUTH

D.O Sierras de Málaga	_____	
Original Antakira. Moscatel		18,00€
D.O Rioja	_____	
Martínez Lacuesta (D.O Rioja)		21,00€

CAVA

Juvé & Camps Cinta Púrpura. Macabeo-Parellada	18,50€
Juvé & Camps Reserva de la Familia. Macabeo-Xarel·lo-Parellada	24,50€
Juvé & Camps Rosé. Macabeo-Xarel·lo-Parellada	20,50€

CHAMPAGNE

Henri Abelé Brut Traditionnel. Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier	41,00€
Henri Abelé Brut Rose. Chardonnay-Meunier-Pinot Noir	50,50€
Moët-Chandon Brut Imperial. Pinot Noir-Chardonnay	55,00€
Taittinger. Pinot Noir-Chardonnay	60,00€
Taittinger Rosé. Tempranillo-Garnacha-Viura	78,00€

BLANCOS

D.O Sierras de Málaga	Botani. Moscatel de Alejandría	21,50€
	Flor de Floris. Moscatel seco	16,25€
D.O Rueda	Viña Calera. Verdejo-Sauvignon-Viura	12,50€
	José Pariente. Verdejo	19,50€
	S-Naia. Sauvignon Blanc	16,50€
D.O Navarra	Legardeta. Chardonnay	21,50€
D.O Ribera del Guadiana	Balancines sobre Lías. Sauvignon Blanc	16,25€
D.O Rias Baixas	Val de Nora. Albariño	20,50€
D.O Somosanto	Vionta. Godello	20,00€
D.O Monterrei	Vionta. Godello	17,60€
D.O Rioja	Confesionario Cepas Viejas. Tempranillo blanco-Malvasía	18,00€

ROSADOS

D.O Rioja	Marqués de Riscal. Garnacha-Viura-Malvasía-Garnacha Blanca	15,75€
D.O Navarra	Chivite Las Fincas. Garnacha Tinta-Tempranillo	19,00€
D.O Campo de Borja	Borsao. Garnacha	14,00€
D.O Alicante	Alagú. Forcallat	16,50€

TINTOS

D.O Sierras de Málaga	
Vega del Geva Cza. Cabernet-Sauvignon-Syrah-Merlot	16,00€
Cortijo de los Aguilares. Tempranillo-Merlot-Syrah	19,80€
Pago el Espino Cza. Petit Verdot-Sirah-Tempranillo	28,00€
D.O Rioja	
4 Elementos Tierra. Tempranillo. 6 meses en barrica	14,50€
Sierra Cantabria Roble. Tempranillo	15,00€
Sierra Cantabria Cza. Tempranillo	20,50€
Arienzo Cza. Tempranillo-Graciano-Mazuelo	15,00€
Hado Cza. Tempranillo	20,75€
Muga Cza. Tempranillo-Garnacha-Mazuelo-Graciano	26,00€
Cueva del Monge Cza. Tempranillo	28,00€
D.O Ribera del Duero	
López Cristóbal Roble. Merlot-Tinta del País	16,25€
La Planta Roble. Tempranillo	18,00€
Marqués de Soria Cza. Tempranillo	19,50€
Traslascuestas Cza. Tempranillo	24,50€
Conde San Cristóbal Cza. Tinto Fino-Merlot-Cabernet	24,00€
D.O Jumilla	
Juan Gil 12 meses. Monastrel	21,50€
D.O Ribera del Guadiana	
Huno. Garnacha Tintorera-Cabernet Sauvignon-Tempranillo-Syrah	22,50€
D.O Almansa	
Ternario 1. Garnacha Tintorera	16,50€
D.O Toro	
Acontia. 6 meses barrica Roble. Tinta de Toro-Garnacha	20,50€
D.O Extremadura	
Habla del Silencio. Tempranillo-Cabernet-Syrah	24,00€
D.O Bierzo	
Petalos del Bierzo. Mencia	28,50€
D.O Campo de Borja	
Tres Picos. Garnacha	27,50€
D.O Tierra de Castilla	
Mauro. Tempranillo-Syrah	48,00€



GRUPOS Y EVENTOS

Rocío

direccioncomercial@grupogorki.es

Tel. 608 32 27 56

Carla

comercial@gorki.es

Tel. 635 26 11 13